# JP26-3319

A method for hardening fats and oils, which comprises performing hydrogenation using a nickel-copper carbonate catalyst containing a calcium compound and a magnesium compound, in the presence of a small amount of water if necessary.

日本國政府

19 D 31 (19 D 6)

特許公報

特許出願公告。昭26-3319。

公告 昭 26.6.28

出願 昭 25.3.23

特願 昭 25-3739

出願人 發明者

上 野 誠

京都市伏見區革屋町771

同

液 田

屋:

茂

尾道市栗原町三軒家51

# 油脂の硬化法

## 發明の性質及目的の要領

本發明は炭酸ニッケル銅觸媒にカルシウム化合物、マグネシウム化合物を存在させた觸媒を用ひ必要に應じて少量の水の存在の下に水紫深加をすることを特徴とする油脂の硬化法にしてその目的とする所はこれによつて容易に硬化油及び酸價高度硬化油を製し得るにあり。

## 發明の詳細なる説明

從來油脂の硬化にはエルカリ、エルカリ土類金 屬の存在は多くは有害と考へられたり然るにニツ ケル銅觸媒、例へばニヅケル銅、炭酸鹽觸媒を還 元又は未還元の狀態にて油脂に混じ水素を以て加 厩又は常壓下は於て硬化する際には之等金園化合 物の存在は必ずしも有害ならずして却つて有效な る場合あることを認めたり、之に依れば炭酸ニツ ケル銅を沈澱法に依りて製する際に残存する炭酸 アルカリ、苛性アルカリの少量の存在は有害なる よりも却つて有效なる場合あり又炭酸カルシウム 酸化及水酸化カルシウムの存在は有效なるに依り て洗滌水に之を含有するものを選ぶことも考へら れ又特に之を配合することに依りて觸媒の製法は 從來よりも注意力の必要を減少し得る故經濟的に も大に有利となる。ニツケル銅の觸媒にコバルト マンガン等を配合する場合にも同様なり。又水の 存在は多くは有利なり。由りてこの場合存在せし むるを有效とす。

#### 實施例1

大豆油50瓦に未還元の炭酸ニッケル銅觸媒1瓦 を加へ溫度攝氏200度、常壓に於て水系氣中にて 提拌のみによりで水繁添加したるに2時間にして 沃素價76.8、險點攝氏29.0—300 度となれり、然 るに同一條件にて未還元の炭酸ニッケル銅觸媒に 0.5 瓦の炭酸カルシウムを添加したる觸媒にて水 素添加せるものは第1回の實驗にては沃素價43.4 融點攝氏53.5—56.0度となり、第2回の實驗にて は沃素價21.6、融點攝氏62.0—62.5度となり又第 3回の實驗にては沃素價31.1、融點攝氏58.5—61.0 となれり而して實驗2及び3には少量の水分存在 せり。

### 實施例2

大豆油50瓦を採り之をオートクレーヴに入れ反應水素壓、14—15氣壓、溫度攝氏 180 にて未還元ニックル銅觸媒 0.5 瓦を加へ、水素添加せるものは反應時間30分間にて沃素價1.21融點攝氏66.6—68.9度となり、之と同一條件にて0.25瓦の炭酸カルシウムを加へたるものは時間20分間にて(時間短縮せるに係らず)沃素價1.21、融點攝氏68.5—70.3度となれり此場合沃素價は兩者共に實驗誤差の範圍に於て同樣に零に近きを以て同一と見做すことを得べし即ち炭酸カルシウムの添加によりて幾分效果あることを見る。

尚炭酸マグネシウムを用ふるも略同様の結果を 得たり

## 特許請求の範圍

本文に詳記する如く大酸ニックル銅觸媒にカルシウム化合物、マグネシウム化合物を存在させた 調媒を用ひ必要に應じて少量の水の存在の下に水 繁添加をすることを特徴とする油脂の硬化法

# 19 日本国特許庁 (JP)

10特許出願公開

# ⑩公開特許公報(A)

昭59-215397

(1) Int. Cl.<sup>3</sup>
 (1) C 3/12
 (2) B 01 J 23/56
 (23/74) 35/10

識別記号 庁内整理番号

6556—4H 7624—4G 6674—4G 7624—4G ❸公開 昭和59年(1984)12月5日

発明の数 1 審査請求 有

(全 9 頁)

## 砂食用油脂の連続選択的環元

②特 頭 昭58-90566

②出 願 昭58(1983) 5 月23日

⑦発明者 ブルース・アーウイン・ローズ アメリカ合衆国60076イリノイ ・スコーキイ・オールド・オー チヤード・コート10116番地 ①出 願 人 ユーオーピー・インコーポレイ テッド

アット アメリカ合衆国イリノイ・デス ・プレインズ・アルゴンクイン ・アンド・マウント・プロスペ クト・ローズ - ユーオーピー・ プラザ10番地

四代 理 人 弁理士 月村茂

外1名

#### 明 超 卷

#### / 発明の名称

食用油脂の連続遊択的避元

- 2 特許請求の範囲
  - 1. 食用油脂流を約150~約260℃の温度で、約150 paig (1000 kPa ゲージ)以下の圧力の水素の存在下に、装面積が約10㎡/8未満で、且つ和孔容積が約0.1 元/8未満のα-アルミナ上に支持された、周期律要第個族から遊ばれた接触的に活性な金銭を主成分とする固定触媒と接触せしめ、ついで得られた水素化製品を回収することを特徴とする食用油脂の連級遊択的水素化法。
  - 2. 削配食用油脂が液状植物油である特酢酸水の範囲第1項配駄の方法。
  - 3. 前配液状植物油が大豆油、絡実油、菜秘油、サンフラワー油、コーン油、サフラワー油、及びヤシ油の液状留分よりなる群から遊ばれる特許額求の範囲館2項記載の方法。
  - 4. 前配油が大豆油であり、且つ前配触媒との

扱触が約10~30単位の沃紫価に低下するに充分な時間維持される特許請求の範囲第2 項配載の方法。

- 5. 館で版から遊ばれた接触的に活性な金銭が ニッケル及びコペルトよりなる群から遊ばれ る特許請求の範囲第1項記載の方法。
- 7. 安面般が約5 m//8 未満である特許額求の範 顕第1 項記載の方法。
- 8. 安面 値が約3 m/8 未満である特許 前求の範 断象6 項配級の方法。
- 9. 細孔容積が約0.05 ml/8未満である特許的求の範囲第1項配戦の方法。
- 10. α-アルミナが更に約 0.6 m/8未前の租孔 容額を有することを特徴とする特許額求の範 囲第1項記載の方法。
- 11. 削配租孔容額が約0.3 ml/8未満である特許 粉水の範囲第9項配載の方法。

特開昭59-215397 (2)

12. 接触が上向き流方式で行なわれる特許請求 の範囲第1項記載の方法。

#### 3. 発明の詳細な説明

二、三の食用油はそのまま使用されるが、大部分は水器化するか或いは硬化させてから使用することが非常に多い。 このような水器化の理由は 破終製品の安定性を向上させるためである。 例えば 加工大豆油は酸化を受け易いので、 貯蔵中は窓温でも官能性が低下する結果となる。 この 油は 例えば フライ用として 高温で使用する 場合には酸化による官能性低下の影響は更に 図著になる。

酸化的劣化の原因は迎常、高度に不飽和な成み、例えば大豆油中のトリエン部分、関与を大豆油中のトリエン部分を成分を大豆油中のような成分を成分を大豆が大豆である。とのような成分を大豆のである。とのおりたいないでは、から、から、カランスに製的にはこの水変化はシスからトランスに製

性化することなく、トリエンのみをジェン、則 ちリノレートに超元するというきわめて特定的 であることが超ましい。しかし実際にはこの目 的は遊成されていない。

本鉛明の主題である脂肪及び油は以下まとめ て脂肪材料という。とれらの脂肪材料は脂肪酸 のグリセリドであつて、そのうちのいくつかは 飽和し、またいくつかは不飽和のものである。 植物油の中、主な顔和脂肪酸はラウリン酸(12 : 0 )、ミリスチン酸(14: 0 )、パルミチ ン酸(16:0)、ステアリン酸(18:0)、アラ キジン酸(20:0)及びペヘン酸(22:0)で ある。配督、例名は"18:0"とは炭素数18 で、且つ2重結合0の枝分れしていない脂肪酸 を意味する。植物油のうち主な不飽和脂肪酸は モノ不飽和物とポリ不飽和物とに分類できる。 前者の主なものはオレイン般(18:1) 及びエ ルシン酸(22:1)であり、 後者の主なものは ジェン、即ちリノール酸(18:2)及びトリエ ン、即ちりノレン酸(18:3)である。 未硬化

植物性汕崩は出実上独占的にシス不飽和酸を含んでいる。

部分水敷化については吸終目的はトランス酸 や飽和物を伴なりととなくトリエンをジェン化 超元するととである。実際に部分選元はトリェ ン及びジェンの両者を低下させ、モノエン、飽 和物及びトランス体レベルを増加させるのが観 繋されている。 部分水浆化製品自体は例えば 10℃で貯蔵しても沈降は勿顧、不透明化も比 岐的ない方が避ましいので、とのような水素化 においては飽和酸やトランス酸の生成は困つた 間関である。これら固体の除去(その相対散は 固体脂肪指数 S F I によつて測定される)は粘 **着 板 か ら ゼ ラ チ ン 状 圏 体 を 分 触 す る た め に 大 き** な損失を伴なり比較的コスト高で不充分を方法 である。この棚の固体は大部分、少くとも炭素 数18の主カルプリット ( predominant culprits ) を有する少くとも1個の飽和脂肪酸部分及び/ 又はトランスモノ不飽和脂肪酸部分を含むトリ グリセリドからなつていることが知られている。

更に脂肪酸の分析は鉱酸な分析手段に過ぎない、 即ち例えば大豆油の2種の水紫化製品は異なつ たBFI値を示す一方、事実上同一の脂肪般分 析値を示すととも知られている。とれはトリグ リセリド中の飽和部分の分布が主要であるから 生じるのである。大豆油中のジ飽和トリグリセ リドの浴所度はモノ不飽和トリグリセリド肚の 2 低よりはるかに低い。またモノ不超和トリグ リセリドの溶解度はこのトリグリセリドの他の 脂肪酸部分がモノ不飽和のものか、ジ不飽和の ものか等に依存し得るし、また飽和部分がトリ グリセリドの1つ又は2つの位置にあるかどう かに依存し得る。従つて食用油脂の水器化は主 として経験的プロセスであり、その分析手段は 脂肪酸の分析によつて支持された関体脂肪指数 (SFI)を含んでいる。固体脂肪指数の遊択性 について所選の結果を得る際の難点は主として 水製化をパッチ式プロセスに限定するという点 であつた。特に固定床タイプでパッチプロセス から連続プロセスに移行させるのは概念的には

容易であるが、根々の除客のあるととが当業者 に脳戯されている。

とうして米脳特許郎 2.971.016号には流動床 中での不飽和脂肪酸及びエステルの蒸気相水素 化について記載されている。でれによれば液相 水素化の欠点及び固体床触媒の使用が避けられ る。然気相水液化は油脂に対しては実行不可能 であるととが路轍されている。米国狩酢館 3.634.471号の選続プロセスは袖と軽視触蝶と の混合物が底面から油流に対し向流で入つた水 歌と共に一述の孔明をプレートの最上表面に 設 けられた曲つた道路に沿つて流れ、前配各種プ レートに沿つて殺小趾混合することに茲づくも のである。米国特許部 3.792.067号に配設され た、工祭的利用の限定されたプロセスは放相が 触媒を懸備させた油よりなる、最小限の遊混合 ・を伴なつた気ー液の乱流2相流に基づくもので - ある。米国特許節 3.823,172 号及び節 3.988,329 号には懸濁触媒を含む油流を大きな剪断力にか ける連続水紫化プロセスが配脱されている。米

スルトを含む金凶を支持体粒子のほぼ全外面に 比別させている。支持体自体は多孔質でよく、 実際に多孔質カーポンのような多孔質支持体の 万がステンレススチールのような非多孔質支持 体に比べて有利である。この方法を成功させる には金銭の設血沈滔法が重要と考えられるが、 とのような沈滔法は間示されていないと思われる。

 待開昭59-215397 (3)

田智許函 3.4 4 4.2 2 1 号には複数個の反応室を用いて液(触鉄疑濁油)と気相との比を高くした連続プロセスが配収されている。

後者の4つの文献に記載されたプロセスはい ずれも部分水路化油から超過のよりな方法で懸 獨触似を除去するため付加的な単位プロセスを 必要とするという共道の欠点がある。この単位 プロセスは実質的な製品ロスを伴ない、比較的 大量の超過量を要し、従つて更に処理コストが かかる上、その後の処理の問題がある。固定床 連続操作を用いれば触媒除去の必要がなくなる ので、とのような操作方式はきわめて好ましい。 米国特許數 3.1 2 3.6 2 6 号及び第 3.1 2 3.6 2 7 号 には夫々、粗孔シリカ支持体上に、硫酸又は器 素を触媒母とするニッケルを用いた固定床プロ セスが配載されている。との方法が成功したの は少くとも一部は支持体の大きな孔辨症に触染 を含有させたととによるものである。固定床水 聚化とは対立する方法が米国特許節 4.1 6 3.7 5 0 号に配服されている。ととではニッケル及びコ

来技術の方法が従来、普通の用語として使われているような食用油の遊択的水業化を構成するかどうか疑問であり、この従来技術はそこに定義されているように遊択的でないことは明らかである。

本発明に関しては大豆油の沃鉱価を約10~約30単位に低下せしめると共に、付願する処和物の増加強を約1.5%未満とし、且つトリエンレベルの減少低を少くとも3%とし、一方、部分水器化製品の固体脂肪指数が50下(10℃)で約5±1未満、70下(約21.1℃)で約2±0.5米満、80下(約26.6℃)で1.0±0.5、及び92下(約33.3℃)で0±0.2であれば食用油の水器化法は巡択的である。

この遊訳的水素化といり定総は特定食用油の 沃素価を特定値迄低下させることを利用するものであるが、遊訳的水素化は沃素価を大巾に低 下させたり、他の食用油を生じたりすることも あり得ることを明磁に認識し、また理解すべき である。即ち本発明は遊訳的水素化の定数条件

徒開昭 59-215397 (4)

本発明の目的は迎統プロセスによる食用油脂の避択的水素化法を提供することである。のの実施健様は食用油脂を、麦面積の小さいのの実施健様は食用油脂を、麦面積のである。 でルミナ上に浸润した周期律表館で焼から選はれた接触的に活性なゼロ価金属を主体とような水果化触媒の固定床と接触せしめることにより食用油脂を水素化するというものである。特定の実施砂様では周期律表第で焼から避ばれた金属 はα-アルミナに対し約1~約25%のレベルで存在する。好ましい実施態様では飲、コベルト、ニッケル、ルテニウム、ロジウム、パラジウム、パラジウム、イリジウム及び白金を含む別別神設第76族から遊はれた接触的に活性などロ価の金銭はコベルト又はニッケルである。ニッケルは特に好ましい。更に特定の実施態様ではよ物油脂は固定床に上向きに過される。

本発明の主題は食用油脂流を約150~約260℃の温度で、約150 psig (1000 kPa ゲージ)以下の圧力の水素の存在下に、褒巡根が約10m/8未満で、且つ細孔容役が約0.1 ml/8未満のα-アルミナ上に支持された、周捌律設節で成から選ばれた接触的に活性な金銭を主成分とする固定触媒と接触せしめ、ついで得られた水素化製品を回収することを特徴とする食用油脂の連続選択的水素化法である。

とこに記収した方法は一般に食用油脂に利用

できる。被状油を部分水霧化して液状の硬化油 を得る方法は食用油脂の水素化領域で主要部分 を占めるので、本苑明方法は特にこのよりを部 分水紊化に利用できる。従つてとの水紫化法は 等に部分値化金用液状油に有用で、 この水繁化 化上り沃紫硒 (IV) は約10~約30単位化低 下し、水紫化に伴なり飽和物の増加は約1.5% 未満となり、またトリエンレベルは約3名以下 に低下する。とのような部分水素化製品の BFI は50F(10C)で約5±1未換、70F (約21C)で約2±0.5未満、80F(約 2 6.5 ℃) で 1.0 ± 0.5 未満、及び 9 2 下 ( 約 3 2.5 ℃) で 0 + 0.2 であるととが好ましい。 "沃楽価"という用語は標準テストで行なつた 時の食用油又は脂肪の全体の不飽和度の尺度で ある。大豆油は特に瓜要な液状植物油であるが I V 低下が約15~約25単位になる迄、部分 硬化を行なうととにより、約6名未満のステア レート及び約38以下のリノレートを有する製 品が得られる。

本発明方法は液状植物油に適用した場合、特に有益であるが、本発明方法の遊択性は更に広範な水素化も設わしていることを明白に認識すべきである。従つて本発明方法は以下に示すよりに、一般に選択的水素化を銀む時はいつでも食用油の水素化に用いることができる。

る。

この方法で使用される水素化触媒は主として **設面積の小さいα-アルミナ上に沈頼させた開** 別律妥筑関族から選ばれた接触的に活性なゼロ 価の金段である。α-アルミナとはΧ規同形で **測定した時の結晶性が A B T M ファイル M 10 -**173で特数付けられるものに相当するアルミ ナのことと理解すべきである。セロ値の影響級 金科はこの分野で広く使用されているが、これ らは一般に表面殺も多孔率も大きい建設土、ア ルミナ等の支持体上に用いられる。本発明では ゼロ価の銃電族金属を固定床方式で用いる違続 水紫化は前述のように比較的小さい面積及び多 孔串を符点とするα-アルミナ支持体上でのみ 成功し得ることが見出された。特にこの方法の 水器化触媒は設明模約10㎡/8未満、好ましく は約5 m/8 未前のα-アルミナ上に支持した袋 触的に活性なゼロ価の第1族金融を主体とする ものである。 近に支持体の細孔容積は約0.1 配 /8 未崩でなければたらないが、約 0. 0 5 me/8

の翻孔容敬を有するものが有利である。本籍明に使用される支持体の割孔容敬は支持体の設面 被に関連している。従つてことで使用される支 持体は更に粗孔容敬約0.6 ml/8未謂、好ましく は約0.3 ml/8 以下を有することを特徴としてい る。 翻孔容報とは大きさ約117 从以下の孔の 全容敬のことであり、また粗孔容報とは大きさ 約117 %を終える孔の全容報のことである。

比較的小さい孔では脂肪材料と関連した輸送問題のため、一定の設面積、細孔及び粗孔を松松を有する触媒の水器化遊訳率は粗孔分布に従って変化するものと考えられる。特に比較的大大を大力に向かつて曲つて分布していると、過去をは向上すると考えられる。例えば他の変動を一定とすれば、粗孔の90%が約3500%を越える支持体を持つた触媒は粗孔の90%が300%を越える支持体を持つた触媒は粗孔の90%が300%を越える大力を放大る地方の支持体よりも選択的であると考えられる。

館 間 族 金 崎 の 旋 度 は アルミナ に 対 し 1 ~ 約

2 5 重量者の範囲に変化し得る。使用する金属は特に特定操作に望まれる選択率や触媒の弱命の程度によつて選択される。周期維表第 m 族から選はれる金属としては鉄、コペルト、ニッケル、ルテニウム、ロジウム、パラジウム、オスマウム、イリジウム、及び白金が挙げられる。 これら第 m 族金属の中でもコペルト及びニッケルは水素化触媒の好ましい接触的に活性な成分である。特にニッケルはきわめて好ましい。

本発明方法で使用されるコパルト触媒は通常、 支持体上に後辺した適当なコパルト塩を選元して作られる。このような超元は約400~600 この温度で水紫流により行なりのが段も便利である。他の方法、例えば道常ラネー型ニッケルを作るのに採用されている方法でもよい。 たかまで使用されるコパルト触媒のコパルト 散は水紫化した食用油に対して約001~約55%が効果的で、約001~約15の範囲が好ましく、

コパルト触媒を用いる時の水素化条件は水素

圧が大気圧から約200 psig で温度約150~約300 Cである。 水紫化の遊射性は温度の上界及び圧力の低下と共に向上すると思われるので、反応速度に対応してできるだけ高い温度及びできるだけ低い圧力で操作すると多少有利である。操作上は約200~約260 Cの温度範囲が好ましい。圧力の好ましい範囲は約25~約150~約100 psig である。

ニッケル触媒を用いる時は水素化は約150~約250℃、好ましくは175~225℃の 範囲で行なわれる。水業化は約150 paig を の圧力で行なりととができる。この水業化は多 くの場合、圧力約50 paig 未硝、 好ましくは 約5~約45 paig で行なりと多少有利である。

以下の脱明は固定床操作に適用できるが、過当な変更によつて膨張床又は流動床操作にも適用できるものと夥められる。触線床の形状はペレット状、粒状、球状、排出物状等でよい。反応器は水素等距気中、多くの場合、少触の水素

特開昭59-215397(6)

原料の流れはトリクル(trickle)床操作のように下向き流でも、或いはフラッド(tlooded)床操作のように上向き流でもよい。下向き流とは原料が重力によつて流れる、即ちトリクル床操作を意味する。上向き流とはフラッド床操作のように原料を取力に対抗して流すことを意味する。上向き流は一般に水素化遊択率に明白な

向上が見られるので、下向き流より好ましいと 考えられる。

上向き流方式における遊択率向上の側由は明 ちかではないが、下向き流万式の勘合、触線設 明の水器級がフラッド床方式に比べて多過ぎる ことによるものと考えられる。

とこで用いた選択率の一つの指標は前述のような個体脂肪指数である。多数のサンプルについてSFIのデータを得るには努力や時間かかかる。通常、他でも使用されている選択率の他の信頼できる指標は次の部分的な反応順序(とこではは指定した水業化工程の速度)からいつそりよく理解できる。

18:3 
$$\xrightarrow{k_8}$$
 18:2

18:2  $\xrightarrow{k_8}$  18:1

18:1  $\xrightarrow{k_1}$  18:0

SLN =  $k_1 / k_1$ 

S.LO =  $k_2 / k_1$ 

SLN はリノレネートの遊択率で、その値が高ければトリエン(trienoic)酸を含む不飽和トリグリセリドの避元でジエン(dienoic)酸の収率が比較的高いという特徴となる。 SLO はリノレートの遊択率で、その値が高ければジエン酸を含む不飽和トリグリセリドの週元でモノエン(monoenoic)酸の収率が比較的高いという特徴となる。 大豆油のような油はトリエン酸もジェン酸も含んでいるので、 SLN 及び SLO は同時に 週 定できる。

リノレキート及びリノレートの遊択率に関してはここに説明したように、脂肪材料を固定触 媒床上に上向きで通す連続水素化法では通常、 SLN は約2より大きく、また SLO は 10より大きく、一般には約15より大きい。

以下の例は例示の目的だけで本発明を何ら限定するものではない。

#### 例 1 ~ 4

水素化はいずれも触媒約 5 0 Wの固定床を含む従来の反応器中で行なつた。この反応器は原

料を加熱するプレヒーター及び反応指用ヒーターを持つたものである。 これらの例で原料は大豆油であるが、この大豆油は計量ポンプにより上向き流又は下向き流で遊した後、プレヒーター 段階の前に水繁と混合する。いずれの場合も全水繁量は過剰に用いた。 即ち反応に必要な水器を過剰越反応指に導入し、且つ一定圧を維持するために過剰の水器は排出した。

沃索価は AOCS 法 CD 1 ー 2 5 により測定するか或いは測定した脂肪酸分布から排出した。 個体脂肪指数は AOCS 法 1 0 ー 5 7 により測定した。脂肪酸分布は AOCS 法 CE 2 ー 6 6 により 測定した。粗孔容裂は米闘特許象 3.15 8.020 号の多孔率メーターを用いて ANS I / ASTM D 2873-10 に配殺されたような水銀役入法により 測定した。

いずれのランで用いた触鉄も 1/16 の球 状で 袋面積 3 m/8 のα-アルミナに支持した 5 %ニッケルよりなるものである。この触故は削配アルミナを破骸ニッケル 6 水塩の水浴液と混合し、 混合しながら水を無発させ、得られた固体を空気中、450℃で3~4時間能いた後、この材料を同温度で2~4時間水葉中で超元して作つた。このα-アルミナは次のような粗孔容散特性(me/8)を持つていた。 117~500%, 0.00003; 1000~3500~17,500%, 0.2037; 17,500~58,333%, 0.0000%, 3500~

二、三の代表的な水素化の結果を数1 に示す。各例の期間は4時間間隔に相当する。上向き流水素化で得られた二、三の代表的なサンプルのBFIを裂2に示す。SLN, SLO の値は J. Amer. Oil Chemists Soc., 56, 664 (1979) に配成されるような、米国 政策省北方領域研究所によつて提供されたコンピュータープログラムを用いて辞出した。

翌 1. 大豆油の連続水紫化

Ø	1,	F	μij	ŧ	Иt
---	----	---	-----	---	----

tal tat	P,H <sub>2</sub> (psig)	T,(C)	LHSV	H₂ 就 SCF∕h r	18:3	18:2	18:1	18:0	16:0	IV (計算板)	SLN	Sro
2 4	2 5	195	6	0. 4	4. 2	3 7.6	3 6.4	1 0.8	1 1.1	1 0 7.2	1. 3	1. 9
5 — 1 0	1.0	195	6	0. 4	5. 0	4 3.8	3 2.9	7: 4	1 1. 2	1 1 7.1	1. 5	2.0
11-15	1 0	210	6	0. 4	4. 5	4 3.0	3 4.1	7. 8	1 0.5	1 1 5.6	1. 7	2. 4
16-19	1 0	2 1 0	8	0. 4	5. 5	4 7.1	3 0.6	6. 2	1 0.5	1 2 2.3	1. 6	2. 5
20 - 33	1 0	2 1 0	4	0. 4	3. 9	4 1. 2	3 6.0	8. 3	1 0 6	1 1 2.6	1. 8	2. 6
34 - 39	5 0	195	G	0. 4	4. 9	4 4.2	3 2.0	8. 5	1 0.5	1 1 6.9	1. 6	1. 7
40-45	5 0	165	6	0. 4	5. 8	4 8.1	2 8. 5	6. 9	1 0.7	1 2 3.1	1. 6	1. 4
46-48	1 0	165	6 ·	1. 0. 4	6. 4	5 0.9	2 7. 0	5. 1	1 0.6	1 2 8.1	1. 7	2. 2
49-51	1 0	165	4	0. 4	5. 8	4 9.4	2 8.9	5. 5	1 0.5	1 2 5.4	1. 9	2. 7
52 - 54	5 0	165	4	0. 4	5, 2	4 5. 5	3 0.7	8. 1	1 0.5	1 1 8.7	1. 6	1. 6
55-58	5 0	1 9 5	6	0. 4	5. 3	1 5.4	3 0.6	8. 3	1 0.5	1 1 8.7	1. 5	1. 5
例 2.下向	ė Ki											
· 1 - 1 0	5 0	150	6	0. 4	4. 7	4 0. 2	3 4.7	9: 3	1 1.2	1 1 1 6	1. 3	1. 9
11-16	5 0	180	6 .	0. 8	3. 5	3 2 2	3 7.6	1 5.5	1 1.2	9 7. 2	1. 2	1. 7
19-20	2 5	180	6	0. 8	4. 4	4 2.3	3 4.3	8. 6	1 0.5	1 1 4.1	1. 7	2. 1
21 - 24	10	180	6	0. 8	5. 0	4 6.4	3 1.9	6. 1	1 0.7	1 2 0.7	1. 9	2. 8
25 - 28	1 0	180	4	0. 4	4. 4	4 4.7	3 3.8	6. 5	1 0.6	1 1 8.1	2. 0	3. 2
29 - 32	2 5	180	4	0. 4	4. 1	4 2.4	3 4. 9	8. 1	1 0.5	1 1 4.2	2. 9	2. 4
3 3 - 3 5	5 0	180	4	0. 4	3. 8	3 8.6	3 5. 6	1 1.4	1 0.5	1 0 7.5	1. 6	1. 8
36-38	5 0	150	6	0. 4	6. 1	4 8. 1	2 8. 2	6.8	1 0.9	1 2 3 3	1. 3	1. 3
3 9 4 0	5 0	180	4	0. 4	4. 3	4 1.0	3 3.9	1 0.3	1 0.4	1 1 1.5	1. 6	1. 7
41-44	5 0	180	3	0. 4	3. 7	3 8.4	3 7. 9	1 0. 1	1 0.5	1 0 8.3	1. 6	2. 3
							., -		, -	0		

段 1. 大豆油の連続水素化(続)

(A) 3.	Ŀ	ird.	Ė	Μi
--------	---	------	---	----

nn un	P. 112			112 HE						I V			
801 III	(paig)	T,(C)	LHSV	SCF/hr	18:3	18:2	18:1	18:0	16:0	(出海值)	%トランス体	ខ្លួកម	SLO
1-10	5 0	195	3	0. 4	2. 1	4 0.0	4 1. 9	5. 1	1 0.5	1 1 1.4	2 8. G	3. 2	1 5, 9
11-16	5 0	195	1	0. 4	0. 1	2 0. 2	5 9. 9	9. 5	1 0.3	8 6.9	4 3.0	3. 8	1 0.4
17-22	5 0	195	. 8	0. 4		1 4.7	6 3.0	1 2.0	1 0.3	7 9.6	4 6.4	3. 1	9. 5
23-28	5 0	195	. 6	0. 4		8. 1	6 6.8	1 4.6	1 0.5	7 1.5	4 4.9	1. 9	1 1.0
29-34	3 0	195	. 5	0. 4	0. 1	( O. 6	6 7. 2	1 1.6	1 0.4	7 6.4	4 5.3	2. 4	1 3.3
35-38	5 0	210	1	0. 4	_	1 7.4	6 3, 1	9. 1	1 0.5	8 4.3	4 7.4	3. 3	1 3. 2
39-42	5 0	2 1 0	. 6	0. 4		0. 4	6 8, 7	2 0.4	1 0.5	5 9.7	4 3.3	0. 7	2 5. 5
43-56	3 0	2 1 0	. 6	0. 4	_	1 0.6	6 9.7	9. 4	1 0.4	7 8. 2	4 8.0	2. 1	1, 9, 2
57-72	3 0	2 1 5	. 6	0. 4	_	1 0.6	. 7 0.6°	8. G	1 0.3	7 9.0	5 0.5	2. j	2 4.9
73-78	3 ()	220	. 6	0. 4	-	1 1.5	7 0.5	7. 7	1 0.3	8 0. 6	5 1. 9	2. 5	2 9. 3
79-82	5 0	. 195	1	0. 4	0. 5	3 7.4	4 6.4	5. 5	1 0.5	1 0 5.8	4 5. 9	5. 3	1 6.0
83-92	5 0	2 2 5	. 6	0. 4	0. 1	1 9.7	6 0.3	9. 7	1 0.2	8 6. 1	5 1. 8	3. 7	1 0.6
93-98	5 0	2 3 5	. 6	0. 4	1.0	1 6.2	6 3.5	9. 9	1 0.3	8 2.8	5 1. 6	3. 1	1 2.4
99-102	5 0	195	. 6	0. 4	-	28.6	5 4.3	6. 8	1 0.4	9 2. 2	5 2.9	5. 4	1 3.6
例 4.上向	<b>全部</b>												
1-10	5 0	195	3	. 0. 4	3. 0	4 1.1	4 1. 0	5. 0	J 0. 0	1 1 4.0	2 7.7	2.4	6 5.0
11-16	3 0	195	. 6	0. 4	_	1 6.5	6 3.0	1 0.3	1 0. 2	8 2.7	4 5.7	3. 1	1 1.5
17-20	3 0	195	. 6	0. 1	0. 5	2 7.9	5 5.0	6. 6	1 0.2	9 6. 6	4 2.8	3. 3	1 7. 2
21 - 24	3 0	205	. 6	0. 4	0. 5	1 39	6 4.2	1 1.4	1 0.2	8 0.4	4 6.1	1. 7	1 1.4
25-28	3 0	2 1 5	. 6	0. 4	_	0. 6	7 5. 0	1 4.2	1 0, 2	6 5. 5	4 6.3	0. 8	3 8.3
29-32	3 0	195	. 6	0.4	_	1 3.2	6 6.9	9. 9	1 O. L	8 0. 2	4 7. 1	2. 7	1 5.9
33-39	3 0	2 2 5	. 6	0. 4	_	0. 5	7 5. 1	1 4.3	1 0. 2	6 5. 3	4 6.1	0. 7	4 4.3
37-48	3 0	2 3 5	. 6	0. 4		1. 9	7 0.5	1 5. 5	1 0.4	6 4.0	4 5. 5	1. 1	2 0.4
49-52	3 0	195	. 6	0. 4	_	1 1.5	6 8. G	9. 3	1 0.7	7 8.9	4 8. 2	2. 4	1 7.9
53-62	3 0	2 3 5	. 6	0. 4	-	6. 7	7 1.7	1 1.0	1 0.5	7 3.5	4 8.7	1. 8	1 9.8
63-66	3 0	2 4 0	. 6	0. 4	_	9. 4	7 1.3	9. 0	1 0.4	7 7.6	5 1.0	2. 2	2 3.7
67-70	3 0	2 4 5	. 6	0. 4	-	6. 2	7 3. 6	9.8	1 0.3	7 4. 2	5 0. 2	1. 8	2 6. 9
71-74	3 0	250	. 6	0. 4	_	3. 2	7 4.9	1 1.5	1 0.5	6 9.8	4 9.8	1. 3	2 7. 6
75-7B	3 0	195	. 6	0. 4	0. 3	2 0.0	6 2.7	6. 8	1 0.4	8 9. 1	5 1.9	2. 7	2 3. 1

袋 2. 上向き流水素化製品の固体脂肪指数

ı v		109	7 5	6 9
8 F I :	5 0 F	4.5	5 2	5 2
	7 0 F	1.7	4 '0	4 1
	8 0 F	0.6	3 3	3 6
	9 2 F	. 0	18	2 2
	104F(4	0 C) 0	2.7	6.9

上向き流及び下向き流方式で測定した SLN, SLO の比較によつて明らかなように、水素化を上向き流で行なうと、各種 I V レベルに対する 連続水素化の激択率は向上する。

#### 671

次のような一般的な方法でコパルト触媒を作下表3 に示すった。支持体として用いる材料を、所以触媒を得るのに充分な証のコパルトを含む Co(NO<sub>a</sub>) \*・6H<sub>2</sub>Oの水溶液と混合した。 提供しながら蘇発により水を除去し、得られた固体を空気中、450でで約2時間違いた後、水繁流中、450で約2時間違元した。

設 3 α-アルミナの性状

	α-アルミナ
見掛けの脳密度 , 8/46	1. 4
表面碰 . nl/8	3
细孔容積 , 配/8	0.03
租孔容祖 , 血1/8	0. 2

- a. 細孔容積は大きさ約117歳以下の孔の全容 積である。

#### (91 (

3 5 0 & の提择器付オートクレープ中で大豆 例 5 で作つたメーアルミナに支持した 市 5 5 m 及び 5 8 コ ペルト 触媒 5 8 を 用い て ペッチ 反応を 行 な つ た 。 窒素で 沿 浄 に し て か ら 水 深 を 入れ、 つい で 所 題 温 既 に 関 節 し た 。 所 組 温 度 に 窓 し て か ら 水 紊 圧 を 関 節 し 、 つい で 提 拌 を 開 始 し た 。 整 除 で き る 数 (aliquot)の 間 路 を と り 、 分 折 す る 前 に セ ラィト で 処 過 し た 。 2 2 0 0 、

# 特開昭59-215397(9)

50~100 paig 水窓圧での代表的な結果を数沃案価は AOCS 法 CD 1 - 2 5 により 測定するか、或いは 測定した脂肪酸分布から 算出した。4 に示す。るか、或いは 測定した脂肪酸分布から 算出した。数 4. 大豆油のパッチ式器元関体脂肪指数は AOCS 法 CD 1 0 - 5 7 により1 V (制物的)119.6107.4

(以下汆白)

により決定した。

V(割算值)	1 1 9.6	1 0 7.4
16:0	1 0.6	1 1.0
18:0	4. 7	5. 0
18:1	3 4.6	4 5. 3
18:2	4 6. 5	3 7.0
18:3	3. 6	1. 7

#### 例7及び8

### 衰 5. 大豆油の連説水繁化

蝕 媒	<u> </u>	压力 T.(C)	psig	LHSV	H。/原料 モル/モル	18:3	18:2	18:1	18:0	16:0	I V (計算値)	SLN	SLO
α-アルミ ナ化支持し	7	223	50	1.4	4.7	3.6	4 5.5	3 5.7	4.8	1 0.5	1 1 8.7	2.9	1 5.4
た5%Co 1/16	8	220	90	2.2	8.0	4.3	4 6.7	3 3.8	4.7	1 0.6	1 2 1.0		

#### 設 6. 部分硬化大豆油のトランス体含有量